



FRONTERA

# CARMENERE

· VALLE CENTRAL ·

Ideal para acompañar pastas, quesos, cordero, pollo a la parrilla y todo tipo de risottos.



- **VARIEDAD** 85% Carmeneré / 15% Cabernet Sauvignon.
- **COSECHA** 40% cosecha manual durante abril y mayo.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable entre 2 y 5 meses.
- **COLOR** Rojo rubi brillante con tonos violetas.
- **AROMA** Aromas a ciruelas combinados con especias.
- **BOCA** Suave, redondo, con buena intensidad y persistencia.

